

VORSPEISEN

Champignonköpfe <i>-vegetarisch- in Kräuter-Käsepanade mit Quarkdip</i>	<i>Euro 7,20</i>
Froschschenkel 250g <i>kross gebraten mit Kräutern & Knoblauch</i>	<i>Euro 16,80</i>
Riesengarnelen <i>gebacken im Teigmantel an fruchtig-scharfem Chili Dip</i>	<i>Euro 14,60</i>
gebratener Ziegenkäse <i>-vegetarisch- kleines Salatbett Pflaumen-Preiselbeerkompott</i>	<i>Euro 12,80</i>
Carpaccio von der Rinderhüfte <i>frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne</i>	<i>Euro 11,40</i>

SUPPEN

Flädlesuppe <i>Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Pfannkuchen</i>	<i>Euro 4,80</i>
Rote Betesuppe <i>-vegetarisch- Ingwer & Meerrettich</i>	<i>Euro 5,60</i>
Wirsingcremesuppe <i>Croutons & Rauchfleisch</i>	<i>Euro 5,60</i>

SALATE

Hirtensalat *-vegetarisch-*

*Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
Oliven & Ziegenkäse in Joghurtdressing*

Euro 14,60

Salat Mexico

*Blattsalate mit Mais, Tomaten,
Paprika & Geflügelbrust
in pikanter Cocktailmarinade*

Euro 15,80

Salat Argentina

*Blattsalate mit Tomaten, Zwiebeln
und rosa gebratenem Rindfleisch
an Kartoffel-Speckdressing*

Euro 17,80

Salat Neptun

*Blattsalate mit Oliven, Tomaten,
Zwiebeln & gebratenenen Riesengarnelen
in Balsamicovinaigrette*

Euro 17,80

HAUPTGERICHTE

Kabeljau

*Rissotto mit Steinpilzen
an Rotwein-Schalottensauce*

Euro 24,50

Spaghetti

*nach „italienischer Art“
mit gebratenen Riesengarnelen
plus frisch gehobeltem Parmesan*

Euro 19,40

Euro 2,00

Schweinefiletmedaillons

*Camembertbirne & Walnussauce
frische Bandnudeln & Blattsalate in Balsamico*

Euro 21,80

Schweineschnitzel

*Champignons in Rahmsauce
buntes Gemüse & hausgemachte Kroketten*

Euro 17,50

Schweineschnitzel

*an Paprikasauce
Pommes frites & Salatteller*

Euro 17,50

Geschnetzeltes von der Geflügelbrust

*fruchtige Mango-Currysauce
Basmatireis & gemischter Salat*

Euro 18,50

Wiener Kalbsschnitzel

*in Butterschmalz gebraten
Bratkartoffeln & Salatteller*

Euro 22,00

Rinderzunge

*in Madeirasauce
Salzkartoffeln & hauseigener Salat*

Euro 16,80

Rumpsteak vom Angus-Rind

*geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce
Pommes frites & Salat*

Euro 25,50

Kalbsleber

*Apfelringe & gedünstete Zwiebeln
Kartoffelstampf & Salatteller*

Euro 21,00

Ragout vom heimischen Hirsch

*mit Waldpilzen
Apfel-Rotkohl & Kartoffelklöße*

Euro 19,80

Gnocchi -vegetarisch-

*Rote Bete & Broccoli in Mandel-Würzbutter
frisch gehobelter Parmesan*

Euro 17,50

Ravioli -vegetarisch-

*mit Steinpilzen & Salbei
Blattsalate in Balsamico*

Euro 16,80

DESSERTS

Schokoladenkuchen *mit flüssigem Kern*
Gewürzkirchen & Bourbon-Vanilleeis Euro 8,90

Crème Brûlée
mit Beerenfrüchten Euro 7,50

Eierlikörbecher
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis
Eierlikör, Sahne & Schokoladensauce Euro 8,00

Nussbecher
Walnuss- & Schokoladeneis
Nüsse, Sahnehaube & Sauce Euro 8,50

3 Kugeln Eis nach Wahl
Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille, Schokolade & Walnuss
mit Sahne Euro 5,80
ohne Sahne Euro 4,80

*Bei Unverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsformen
sprechen Sie uns gerne an!*